

Sos pieczarkowy pikantny

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do makaronu lub ryżu, posypanego pozostałym startym serem.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag pieczarek -
- 2 cebule sredniej wielkości -
- strąg czerwonej papryki -
- pół łyżeczki mielonej papryki chilli -
- pół szkl. śmietanki -
- 2 łyżki soku z cytryny -
- 2 łyżki sou z cytryny -
- 10 dag ostrego żółtego sera -
- 2 łyżki masła -
- gałka muszkatałowa -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pieczarki pokroić w kostkę. Cebulę i paprykę posiekać. Masło rozpuścić w rondlu, usmażyć pieczarki, potem dodać cebulę, a gdy się zeszkli, wsypać 2 łyżki drobno startego żółtego sera oraz paprykę i jeszcze chwilę trzymać na ogniu. Następnie zalać śmietanką, doprowadzić do smaku solą, pieprzem, chilli, gałką oraz sokiem z cytryny.

